

LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**



Burgers NY classic

Pour 2 personnes | **Très facile**

15 min | 5.04€ **La portion** (prix indicatif)

Dans ce tourbillon de “free-style burgers”, nous revenons à la source en vous proposant LA Recette du Burger NY style !
Un steak bien épais et goûteux, du bon cheddar (coupé à la demande), de la salade, quelques rondelles d’oignon, de tomate, et une belle tranche de cornichon, le tout enfermé entre 2 tranches de pain à burger : les potato bun de chez Rachel.
Voilà alors une recette simple avec quelques petites astuces pour vous faire savourer chaque ingrédient sous son “meilleur jour” !

Les ingrédients

- **60 g** de Feuille de chêne
- **20 g** de Beurre doux
- **2 pièce** de Pain à burger
- **2 pièce** de Steak haché de boeuf de 12 à 15% de MG
- **30 g** de Cornichon aigre doux (gros cornichon)
- **1 pièce** de Oignon blanc
- **1 pièce** de Tomate rouge
- **4 pièce** de Cheddar en tranche

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 5 min



Attente : 0 min

1. Suivant la place dont vous disposez sur votre plaque de cuisson, vous pouvez soit faire les buns d’abord, puis les steaks, soit les 2 en même temps (commencez dans ce cas par les steaks et lancez le toastage des buns 5 minutes avant la fin de la cuisson des steaks).
2. Les buns :
Faites fondre du beurre dans une poêle anti-adhésive, montez le feu, laissez le mousser un

peu, rebaissez le feu et mettez les 4 moitiés de pain dans la poêle : le beurre commencera à devenir noisette (prendre une coloration marron et dégager un parfum de noisette toasté).

3. Laissez toaster le pain maximum 2 min à feu doux en faisant attention que le beurre ne noircisse pas. Cela vous permettra de rendre le pain légèrement croustillant sans le sécher et de lui donner le goût délicieux du beurre noisette.
4. Retirez-les de la poêle, et enrobez-les dans un torchon propre afin de garder le pain au chaud et de les maintenir moelleux.
5. Les steaks et le cheddar :
   Faites chauffer à feu vif une c à s d'huile d'olive (ou un mélange beurre huile) dans une autre poêle anti-adhésive.
6. Déposez les steaks hachés au centre de la poêle, ne les bougez pas, et attendez que la face devienne grillée à votre convenance, vous pouvez ici rajouter un peu de beurre (surtout si vous n'en avez pas mis au démarrage). Salez légèrement.
7. Retournez les steaks, salez-les une 2ème fois et disposez une à deux tranches de cheddar sur chacun
8. Quand la 2ème face est grillée elle aussi, baissez le feu et cuire entre 3 et 10 minutes suivant votre goût (la cuisson classique permettant au steak de dégager le maximum de saveur est "à point")
9. Le montage :
   Une minute avant la fin de la cuisson des steaks, découpez votre tomate en rondelles et préparez l'oignon, les cornichons et 2 feuilles de salade
10. Disposez ensuite les tranches du bas des buns sur leurs assiettes en leur appliquant une pointe de ketchup ou toute autre sauce que vous aurez choisi
11. Disposez ensuite les steaks hachés et leur cheddar sur les tranches du bas, puis 1 ou 2 rondelles d'oignon ainsi que des cornichons. Vous pouvez ensuite ajouter une feuille de salade et une rondelle de tomate et le pain du dessus.
12. C'est prêt !